

 HERMAN DEN BLIJKER

## PREMIUM MANDOLINJERN



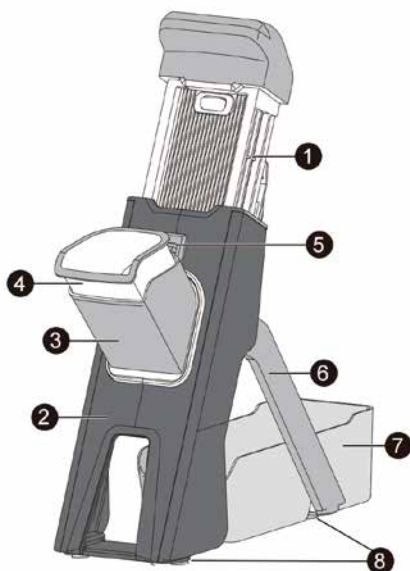
Dank u voor uw aankoop.  
Ik hoop dat u tevreden zult  
zijn met het product.

U kunt meer van mijn kwaliteits-  
producten vinden om uw collectie  
compleet te maken bij geselecteerde  
supermarkten, bouwmarkten en online.

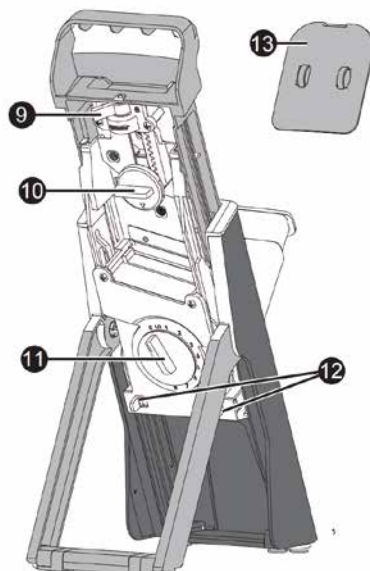
Met vriendelijke groet

A stylized, handwritten signature in black ink, likely belonging to the chef depicted in the adjacent image. The signature is fluid and cursive, with a prominent horizontal stroke at the end.

A



Front



Back

- 1. Handvat
- 2. Hoofdunit
- 3. Ingrediëntenkoker
- 4. Aandrukker
- 5. Kokervergrendeling

- 6. Hoofdstandaard
- 7. Opvangbak
- 8. Zuigvoeten
- 9. Handvatvergrendeling
- 10. Instelknop

- 11. Diktewieltje
- 12. Handvatontgrendeling
- 13. Beschermkap

## INSTELLINGSDETAILS



SNIJDEN



DIKKE JULIENNE



DUNNE JULIENNE



Snij-instelling



Dikke Julienne  
snij-instelling



Dunne Julienne  
snij-instelling



## DIKTETABEL

De dikte varieert van 0-8 mm voor dikke/dunne plakken, Julienne en blokjes.

## DIKTE-INSTELLING:

1/2 = 0,5 mm

1 = 1 mm

2 = 2 mm

3 = 3 mm

4 = 4 mm

5 = 5 mm

6 = 6 mm

7 = 7 mm

8 = 8 mm

## GEVAAR VOOR LETSEL

Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van de snijder. De messen zijn extreem scherp.

Houd uw vingers altijd uit de buurt van de messen.

Raak de messen tijdens gebruik nooit aan. Raak nooit bewegende delen aan.

Onjuist gebruik van de snijder kan letsel of beschadiging van de mandolinesnijder veroorzaken.

Buiten bereik van kinderen houden.

## GEVAAR VOOR BESCHADIGING

Gebruik de mandolinesnijder niet voor bevroren voedsel.

De mandolinesnijder is niet geschikt voor het snijden van harde voedingsmiddelen.

## UW VERTICALE MANDOLINESNIJDER OPSTELLEN VOOR GEBRUIK



1. Houd de bovenkant van het handvat vast en draai de handvatvergrendeling met uw duim naar de ontgrendelde stand om het handvat los te maken. Wees voorzichtig, want het handvat is veerbelast en kan losschieten. Zie Figuur A1.

2. Trek de standaard uit totdat u een “klik” hoort. Zie Figuur A2.

3. Plaats de snijder op een vlak werkblad, houd de unit en de standaard vast met uw handen en druk omlaag om de snijder vast te zetten op het werkblad. Zie Figuur A3.

4. Plaats de opvangbak op de standaard en zorg dat deze goed past.
5. Til de kokervergrendeling op en verwijder de beschermkap. Zie Figuur A4.
6. Plaats de koker en druk omlaag totdat u een klik hoort. Zie Figuur A5.

De mandolinesnijder is klaar voor gebruik.

## SNIJGIDS



DIKKE PLAKKEN: 6-8 MM



MIDDELDIKKE PLAKKEN:  
3-5 MM



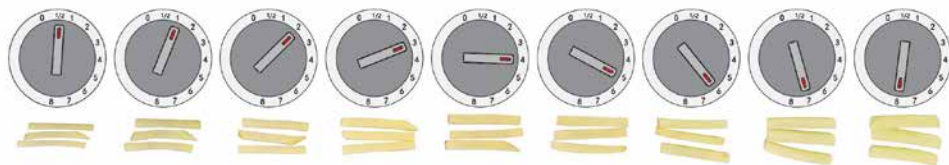
DUNNE PLAKKEN:  
0,5-2 MM

1. Draai de instelknop naar de stand Snijden om te  snijden. Zie Figuur B1.
2. Stel het diktewiel in om de dikte van de plakken te bepalen (0,5-8 mm). Zie Figuur B2.
3. Plaats het ingrediënt in de koker en gebruik de aandrukker om uw vingers te beschermen.
4. Houd de aandrukker vast en druk er voorzichtig op, blijf vervolgens op het handvat drukken om te snijden. Zie Figuur B3.

Tip: Houd de aandrukker alleen vast en druk er voorzichtig op, druk er NIET hard op.



## GIDS VOOR DIKKE JULIENNE



### DIKKE JULIENNE

1. Draai de instelknop tegen de klok in naar de stand voor dikke Julienne  voor dikke Julienne. Zie Figuur C1.
  2. Stel het diktewieltje in voor verschillende resultaten. Zie Figuur C2.
  3. Plaats het ingrediënt in de koker en gebruik de aandrukker om uw vingers te beschermen.
  4. Houd de aandrukker vast en druk er voorzichtig op, blij vervolgens op het handvat drukken om te snijden. Zie Figuur C3.
- Tip: Houd de aandrukker alleen vast en druk er voorzichtig op, druk er NIET hard op.

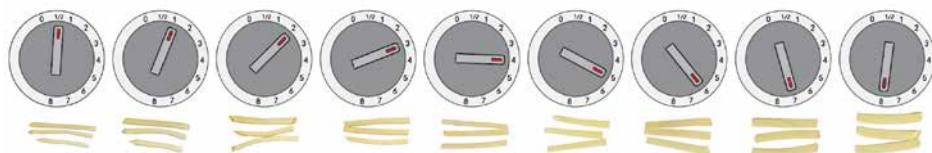
## TIPS VOOR HET MAKEN VAN FRIET



Uw mandolinesnijder is uitstekend voor het maken van frietjes. Stel uw mandolinesnijder in op dikke Julienne om zelfgemaakte frietjes te maken. Stel de instelknop van uw mandolinesnijder eenvoudig in op dikke Julienne en draai het diktewieltje naar 6-8 voor klassieke friet.



## GIDS VOOR DUNNE JULIENNE



### DUNNE JULIENNE

Uw mandolinesnijder is ook uitstekend voor het maken van dunne reepjes met dunne Julienne. Volg eenvoudig onderstaande instructies om uw mandolinesnijder in te stellen.

1. Draai de instelknop tegen de klok in naar de stand voor dunne Julienne  voor dunne Julienne. Zie Figuur D1.
  2. Stel het diktewieltje in voor de gewenste snijdikte. Zie Figuur D2.
  3. Plaats het ingrediënt in de koker en gebruik de aandrukker om uw vingers te beschermen.
  4. Houd de aandrukker vast en druk er voorzichtig op, blijf vervolgens op het handvat drukken om te snijden en laat daarna los. Zie Figuur D3.
- Tip: Houd de aandrukker alleen vast en druk er voorzichtig op, druk er NIET hard op.



## GIDS VOOR BLOKJES



GROTE BLOKJES: 7-8 MM



KLEINE BLOKJES: 5-6 MM

1. Draai de instelknop eerst naar de snijstand  om te snijden. Zie Figuur E1.
  2. Voor ideale blokjes wordt aanbevolen het diktewielte in te stellen op stand 5 tot 8. Stel het diktewielte in op stand 5, draai het wielte naar 6-8 voor grotere blokjes. Zie Figuur E2.
  3. Plaats de gesneden ingrediënten in de koker en draai de instelknop naar dikke Julienne  stand. Zie Figuur E3.
- Tip: De koker moet volledig gevuld zijn met gesneden ingrediënten. Laat geen ruimte over in de koker, anders kunnen er geen blokjes worden gemaakt. Zie Figuur E4.
4. Houd de aandrukker vast en druk er voorzichtig op, blij vervolgens op het handvat drukken om blokjes te maken. Zie Figuur E5.





## REINIGEN & OPBERGEN

UW MANDOLINESNIJDER IS GESCHIKT VOOR HET BOVENSTE REK VAN DE VAAT-WASSER.

1. Klap de standaard in. Zie Figuur F1.
2. Houd de knoppen aan beide zijden vast en druk naar binnen om het handvat te verwijderen om eenvoudig te reinigen. Zie Figuur F2.
3. Til de kokervergrendeling op en verwijder de koker. Zie Figuur F3.
4. Draai de instelknop naar de stand voor dunne Julienne en stel het diktewieltje in op stand 8 voor het beste resultaat bij het reinigen met de schoonmaakborstel. Zie Figuur F4.
5. Spoel het handvat af onder stromend water om de messen te reinigen met de meegeleverde borstel en houd uw vingers altijd uit de buurt van de messen. Zie Figuur F5.
6. Plaats de beschermkap en druk omlaag totdat u een klik hoort. Zie Figuur F6.
7. Trek de standaard uit en schuif het handvat in de unit. Zie Figuur F7 & Figuur F8.
8. Klap de standaard in, druk het handvat omlaag en draai de handvatvergrendeling naar de vergrendelde stand. Zie Figuur F9.



## VLEKKEN VOORKOMEN EN VERWIJDEREN

Sommige soorten fruit en groenten, zoals wortelen en bieten, kunnen kunststof onderdelen en messen verkleuren of vlekken veroorzaken. Dit is normaal en komt vaak voor bij kunststof producten van dit type. Het is veilig en heeft geen invloed op de werking van het product.

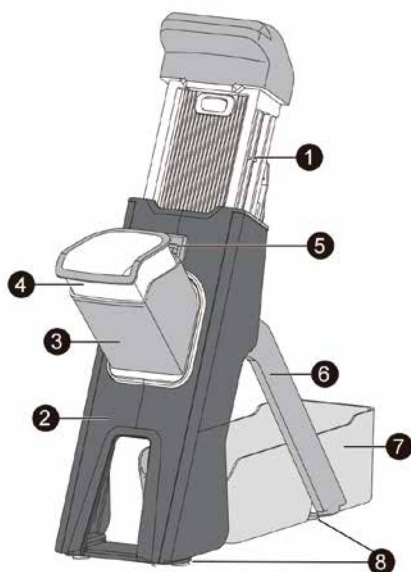
Het beste is om dit te voorkomen door een kleine hoeveelheid plantaardige olie aan te brengen op de kunststof onderdelen waar deze in contact komen met de groenten.

Als er toch vlekken ontstaan, kunt u één van de volgende methoden gebruiken om deze te verwijderen:

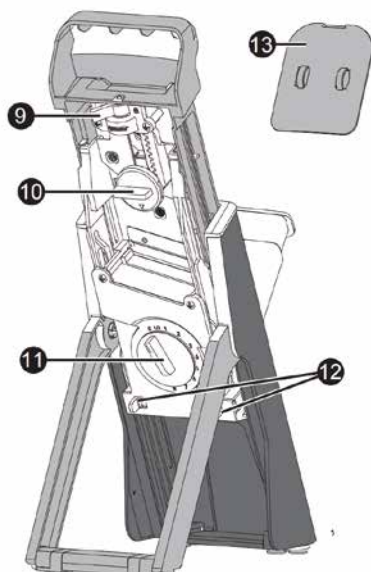
1. De eenvoudigste methode: reinig de vlek met baking soda.
2. De meest effectieve methode: maak een pasta van baking soda en afwasmiddel, breng deze aan op de vlek, laat ongeveer 20 minuten inwerken, wrijf vervolgens opnieuw en spoel grondig af. Herhaal indien nodig totdat de vlek is verwijderd.

### Fremstillet for og importeret af:

Stock Group A/S  
 Gammelmarksvej 11  
 DK- 7100 Vejle  
[www.stockgroup.dk](http://www.stockgroup.dk)



Front



Back

- |                     |                  |                      |
|---------------------|------------------|----------------------|
| 1. Handle           | 6. Main stand    | 11. Thickness dial   |
| 2. Main unit        | 7. Container     | 12. Handle release   |
| 3. Ingredient chute | 8. Suction feet  | 13. Protective cover |
| 4. Pusher           | 9. Handle lock   |                      |
| 5. Chute lock       | 10. Setting dial |                      |

## SETTINGS DETAIL



SLICING



THICK JULIENNE



THIN JULIENNE



Slicing setting

Thick Julienne  
slicing settingThin Julienne  
slicing setting



## THICKNESS CHART

The thickness adjustment ranges from 0 to 8 mm and allows you to make thick or thin slices, julienne strips, and diced cuts.

## THICKNESS ADJUSTMENT:

|              |          |          |
|--------------|----------|----------|
| 1/2 = 0.5 mm | 3 = 3 mm | 6 = 6 mm |
| 1 = 1 mm     | 4 = 4 mm | 7 = 7 mm |
| 2 = 2 mm     | 5 = 5 mm | 8 = 8 mm |

## RISK OF INJURY

Use extreme care when using the slicer. The blades are extremely sharp.

Keep fingers away from the blades at all times.

Never touch the blades while the slicer is in use. Never touch any moving parts.

Improper use of the slicer may result in injury or damage to the mandoline slicer.

Keep out of reach of children.

## RISK OF DAMAGE

Do not use the mandoline slicer for frozen food.

The mandoline slicer is not suitable to slice hard items.

## SETTING UP YOUR VERTICAL MANDOLINE SLICER BEFORE USE



1. Hold the top of the handle and use your thumb to turn the handle lock to the unlock position to release the handle. Be careful — the handle is spring-loaded and will release quickly. See Fig A1.

2. Pull out the stand until you hear a “click”. See Fig A2.

3. Place the slicer on flat countertop, hold the unit and stand with your hands then press down to secure the slicer on the countertop. See Fig A3.

4. Place the tray on the stand and make sure it sits properly.
5. Lift the chute lock up and remove the cover. See Fig A4.
6. Insert the chute then press down until you hear a click. See Fig A5.

The Mandoline slicer is ready to use.

## SLICING GUIDE



THICK SLICES: 6-8 MM



MEDIUM SLICES: 3-5 MM



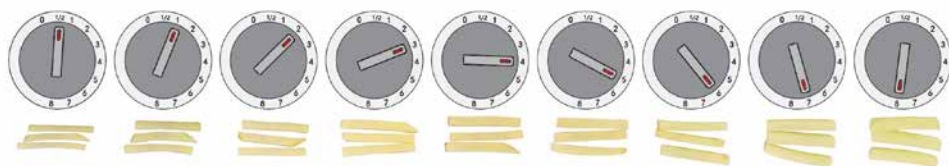
THIN SLICES: 0.5-2 MM

1. Turn the dial to Slice position for slicing. See Fig B1.
2. Adjust the thickness dial to control the slice thickness (0.5-8 mm). See Fig B2.
3. Place the ingredient in the chute and use the food pusher for finger protection.
4. Hold and press the pusher gently, then keep pushing down on the handle to slice. See Fig B3.

Tip: Gently hold and press the food pusher — do not press down hard.



## THICK JULIENNE SLICING GUIDE



### THICK JULIENNE

1. Turn the dial counterclockwise to thick Julienne slice position for thick Julienne slicing. See Fig C1.
2. Adjust the thickness dial to achieve different results. See Fig C2.
3. Place the ingredient in the chute and use food pusher for finger protection.
4. Hold and press the pusher gently then keep pushing down the handle to slice. See Fig C3.

Tip: Just hold and press the food pusher gently, do not press down hard.

## TIPS FOR MAKING FRENCH FRIES

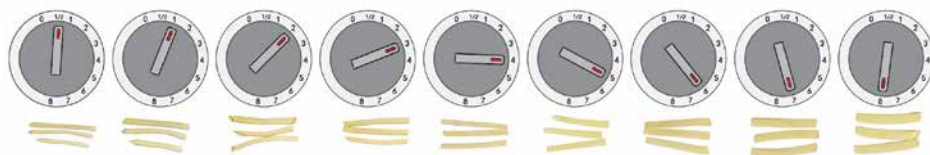


Your mandoline slicer is excellent for making French fries.

Set your mandoline slicer to the Thick Julienne setting for homemade French fries.

Simply adjust the setting dial to Thick Julienne and turn the thickness dial to 6–8 to create classic matchstick-style fries.

## THIN JULIENNE SLICING GUIDE



### THIN JULIENNE

Your mandoline slicer is also excellent for making thin strips with thin julienne slicing, simply follow the instructions below to set up your mandoline slicer.

1. Turn the setting dial counterclockwise to thin Julienne position for thin Julienne slicing. See Fig D1.
2. Adjust the thickness dial to achieve different results. See Fig D2.
3. Place the ingredient in the chute and use food pusher for finger protection.
4. Hold and press the pusher gently then keep pushing down on the handle to slice and then release. See Fig D3.

Tip: Just hold and press the food pusher gently, do not press down hard.



## DICING GUIDE



LARGER DICES: 7-8 MM



SMALL DICE: 5-6 MM

1. Turn the setting dial to slice position for slicing first. See Fig E1.
  2. To make ideal cubes, it's recommended to adjust the thickness dial to position 5 to 8. Adjust the thickness dial to position 5, keep turning the dial to 6-8 for larger cubes. See Fig E2.
  3. Place sliced ingredients in the chute then turn the dial to thick Julienne position. See Fig E3.
- Tip: The chute must be fully loaded with sliced ingredients. Do not leave any space inside the chute, otherwise it will not be able to make diced cubes. See Fig E4.
4. Hold and press the food pusher gently then keep pushing down on the handle to dice. See Fig E5.





## CLEANING & STORAGE

YOUR MANDOLINE SLICER IS TOP RACK DISHWASHER SAFE.

1. Fold the stand. See Fig F1.
2. Press the buttons on both sides and push inward to remove the handle for easy cleaning. See Fig F2.
3. Lift the chute lock and remove the chute. See Fig F3.
4. Turn the setting dial to the Thin Julienne position and set the thickness dial to 8 for optimal cleaning with the cleaning brush. See Fig F4.
5. Rinse the handle under running water and clean the blades using the provided brush. Always keep your fingers away from the blades. See Fig F5.
6. Place the protective cover on and press down until you hear a click. See Fig F6.
7. Extend the stand and slide the handle back into the unit. See Fig F7 & Fig F8.
8. Fold the stand, press down the handle, and turn the handle lock to the lock position. See Fig F9.



## HOW TO PREVENT STAINS AND REMOVE STAINS

Some fruits and vegetables, such as carrots or beets, may stain or discolor the plastic or blade parts. This is completely normal and safe — it's a common issue with plastic products of this type.

To prevent staining:

Lightly spray vegetable oil on any plastic parts that may come into contact with these foods before use.

If staining occurs, try one of the following methods:

1. Easier method: Clean the stain using baking soda.
2. More effective method: Mix a paste of baking soda and dish soap, apply it to the stain, and scrub gently. Let it sit for 20 minutes, scrub again, and rinse thoroughly. Repeat if needed until the stain is gone.

**Manufactured for and imported by:**

Stock Group A/S

Gammelmarksvej 11

DK- 7100 Vejle

[www.stockgroup.dk](http://www.stockgroup.dk)